

Pannacotta mit Marsala und frischen Früchten

Zutaten:

1 l Sahne
1 Vanilleschote
100 g Zucker
100 ml Marsala
4 Blatt Gelatine
frische Früchte nach Wahl

Und so wird's gemacht:

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
Sahne und das ausgekratzte Mark der Vanilleschote erhitzen und 10 Minuten leicht köcheln lassen. Öfters umrühren damit die Sahne nicht anbrennt, deshalb auch den Zucker erst in der letzten Minute zugeben.
Vom Herd nehmen, den Marsala zugeben und die ausgedrückten Gelatineblätter unterrühren.
Die Creme in kleine Schälchen oder in eine Glasschüssel füllen und am besten über Nacht im Kühlschrank gut durchkühlen.
Mit den frischen Früchten servieren.
Sie können auch einen Obstsalat dazu geben.

Ist einfach herzustellen und schmeckt lecker!

Guten Appetit!



**POPPE
DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice
POPPE DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail
jcpopp02@online.de

Internet
www.poppedinner.de

Koch- und Partyservice für
- Vereinsfeierlichkeiten -
- Geschäftsessen -
- Familienfeste -